

【片づけで叶える】人生後半の身軽で快適な暮らし方

整理収納ハンドブック

キッチン編 ー引出しタイプー

シリーズ 4



Colors, Future!

いろいろって、未来。

川崎市

<キッチンの形態と特徴>



キッチンの形態には大きく分けると**観音開き式**と**引き出し式**の2種類があります



我が家は**引き出し式**です。観音開き式より便利かと思って取り替えましたが、やはりうまく使えていません



キッチンの特徴は**道具や食材の種類と数が多い**ことです。スペースが大きいとつい詰め込みがちになりますね

道具の例



調理道具、食器、箸・カトラリー、保存容器、調味料、お米や乾麺などの保存食材、洗剤やスポンジ...
挙げたらキリがないくらい種類も数も多いですね



<現在、困っていること～before～>



- 毎日の食事を作っているのは母親で、家族の中でいちばんキッチンに立つ時間が長い。スペースが広いが、どのように収納したらよいかわからない。調理の際にあちこちの引き出しを開け閉めするので、無駄な動きが多く、疲れてしまう
- フライパン・鍋・タッパー・ボウル・ザル・おたまなど道具の種類や数が多く、引き出しに収まりきらず、モノの出し入れがしづらい
- 時々、夫が料理をする。道具にこだわっていて、夫専用の鍋・蒸し器・取っ手付きのザル・中華用おたまなど調理道具が多く、場所を取っている
- 高校生の娘がお菓子作りが好きで、1週間に一度くらいお菓子を作る。お菓子専用の道具が多く、場所を取っている

<まずは全部出してみよう>



空っぽにすると
思った以上にス
ペースが広いの
ですね！



特に引き出し式はと
ても容量が大きく、
たくさん収納でき
るのがよくわかり
ますね

<キッチン収納～引出し式～の具体例>



引出しから出してみると、同じようなお鍋、フライパン、おたまやしゃもじなどが、たくさん！あと、もらった割り箸やプラスチックスプーンも大量に出てきて、びっくりしました！



キッチンはモノの種類や数がとにかく多いです
同じようなモノが複数ある場合は、最小限に減らして
収納スペースにゆとりを作りましょう。**モノの量を収納スペースの約8割に減らすことを目指しましょう**



つつい詰め込んでいましたが、適度にすき間があると取り出しやすそうです



はい。それでは一つ一つの収納を見ていきましょう



<改善ポイント～after～>

① シンク下1段目 (よく使う引出し) *①～⑦は前頁の図を参照



キッチン収納のポイントは**使いやすくしまいやすい**ことです

- タッパー・ザル・ボウルは数が多すぎるので、よく使うもの（一軍）、あまり使わないもの（二軍）に分けて、1箇所にする量を減らした
- よく使う一軍は、もっとも使いやすい場所に収納。スペースにゆとりができたことで、取り出しやすくしまいやすくなった
- あまり使わない二軍は、上部の棚に移動した
- ほぼ毎回使うものはこの引出しにできるだけ収納、無駄な動きをなくす

② 調理台の下2段目



- よく使う調味料類を使いやすい場所に収納
- ラベル、透明容器で上から見て一目でわかる工夫をした

③ シンク下2段目



- 砂糖、塩、乾物、レトルト等は種類毎にまとめてカゴに収納
- 時々使う大きめのザル・ボウルは分けて収納

④ ⑤ サイド



- 娘の使う菓子作りの道具を選別、よく使う一軍を収納、あまり使わない二軍は上部へ移動

⑥ コンロ下



- 夫の使う道具は、夫専用の引出しを作りまとめて収納。普段の調理道具と区別して干渉がなくなった

⑦ 調理台の下1段目



片づけ前

- よく使うもの（一軍）、あまり使わないもの（二軍）に分ける
一軍だけをよく使うカトラリーの引き出しに収める。二軍は上部に分けて保管



上部 ウォールキャビネット



使う頻度や誰が使うのかによって、収納を分けることが使いやすさのコツに繋がりますね！

⑧



⑨



- 1段目は毎日飲むコーヒー一式、時々使うスパイスボックス
- 2,3段目は使う頻度が低いタッパー・コンロ・鍋等季節の調理道具
- 1段目は使う頻度が高い天板、ケーキ型等
- 2段目は時々使うフードカッター
- 3段目は使う頻度が低いすり鉢



キッチンには、毎日長い時間を過ごす場所です。使い勝手のよい空間にすると、無駄な動きが減り、家事の効率がアップしてとてもラクになりますよ

【制作・監修】椎名ともこ（ココチプラス代表 整理収納アドバイザー）
【お問い合わせ先】

川崎市多摩区役所地域みまもり支援センター衛生課 044(935)3306

令和6年11月作成